

Elsässer Flammenkuchen / Zwiebelkuchen

Zutaten für den Teig:

200 g Mehl,
100 ml Wasser,
1/4 Würfel Hefe,
1 Prise Salz,
1 EL Olivenöl,

Zutaten für Belag:

1 große Zwiebel,
1 EL Olivenöl,
1/2 Becher Sauerrahm (ca.100 g),
50 g geräucherten Schinkenspeck,
2 EL geriebenen Emmentaler,
2 EL frische gehackte Petersilie
(Mooskrause),
Muskat,
1 Ei,
1 Prise Salz,

Zubereitung:

Für den Elsässer Flammenkuchen / Zwiebelkuchen zuerst die Zwiebel schälen, und in feine Ringe schneiden und 5 Min. in Olivenöl dünsten.

Den Schinkenspeck in dünne Streifen schneiden. Den Sauerrahm, die gehackte Petersilie, Muskat, Ei und Salz mit einander vermengen. Die Sauerrahmmasse auf dem dünn ausgewellten Teig verteilen. Dann den Speck und die Zwiebeln zum Schluss den geriebenen Emmentaler drüberstreuen.

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen und den Elsässer Flammenkuchen / Zwiebelkuchen 20 Min. backen bis er schön knusprig und goldbraun ist.

